Rocznik XXI. Lwów, 1. maja 1908. Nr. 9.

GORZELNIK

organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu

wychodzi 1-go i 15-go każdego miesiąca.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego 1. 2.

Gorzelniczy zjazd okręgowy w Siebieczowie.

Z inicyatywy przewodniczącego Polskiego Towarzystwa gorzelniczego p. Franciszka Latawca, odbędzie się w gorzelni siebieczowskiej, pozostającej pod jego kierownictwem, gorzelniczy zjazd okręgowy w niedzielę dnia 10. maja b. r.

Nie wątpimy, że sfery interesowane w gorzelnictwie — przedewszystkiem właściciele i przedsiębiorcy gorzelń, zarządcy dóbr, gorzelnicy, a wreszcie fabrykanci urządzeń gorzelnianych, zamieszkali w okręgu sokalskim i w sąsiednich wezmą gromadny udział w tym zjeździe. Nawet z dalszych okolic kraju napływają zgłoszenia do uczestnictwa w tem zebraniu. Tak silnie rozwinięty w naszym kraju przemysł rolniczo-gorzelniczy wymaga koniecznie częstego porozumiewania się sfer gorzelniczych.

Przemysł wydający przeszło połowę produkcyi spirytusu w kontyngencie austryackim, a przysparzający krajowemu rolnictwu i finansom rządowym setki milijonów koron dochodu, zasługuje chyba na goretsze zainteresowanie się nim wszystkich, którym leży na sercu ekonomiczny rozwój kraju naszego, którzy usilnie dążą do możliwie najszerszego i najszybszego uprzemysłowienia kraju na każdem polu wytwórczości.

Nader gorliwy inicyator i propagator akcyi uprzemysłowienia kraju naszego, założyciel i dyrektor krajowego Związku fabrycznego p. Rogier bar. Battaglia, poseł do Rady państwa i na Sejm krajowy, energiczny działacz na niwie ekonomiczno-społecznej i politycznej zainteresował się naszym przemysłem gorzelniczym, a chcąc z bliska zetknąć się tak z właścicielami jak z pracownikami gorzelniczymi, zapowiedział swoje przybycie na zjazd siebieczowski.

Poseł bar. Battaglia przybędzie do Siebieczowa w dniu zjazdu wprost z obrad parlamentarnych w Wiedniu.

Redakcya „Gorzelnika" również weźmie udział w zjeździe.

Treść obrad zjazdu zapowiada się bazdzo poważnie i dla zawodowców wielce interesująco. Nie braknie tematu do omawiania techniki gorzelniczej i postępów, jakie w niej w ostatnich czasach poczyniono. Poruszone również zostaną stosunki pracowników gorzelniczych, ich postulaty, a w końcu sprawy żywotne Polskiego Towarzystwa gorzelniczego, które już od dwudziestu kilku lat pracuje nad rozwojem i udoskonaleniem gorzelnictwa galicyjskiego. Niestety, pracuje bez należytego poparcia ze strony sfer miarodajnych, najwięcej z rozwoju gorzelnictwa korzyści odnoszących.

Wobec tego należy nam podnieść

z prawdziwem uznaniem gotowość zajęcia się sprawami gorzelnictwa i jego pracowników tak wybitnego, energicznego i czynnego działacza na polu ekonomiczno-społecznem naszego kraju, jak poseł bar. Battaglia.

Skoro ten niestrudzony poseł, pełen werwy, inicjatywy i odwagi cywilnej zechce naprawdę rozpatrzyć się w stosunkach przemysłu gorzelniczego w Galicyi i poznać położenie i potrzeby pracowników gorzelniczych, to możemy być pewni, że pozyskamy w nim gorliwego protektora w sferach parlamentarnych i sejmowych, w których tak mało zajmowano się losami tego ważnego przemysłu i licznego grona pracowników gorzelniczych.

Szczególniejszego poparcia i życzliwości sfer interesowanych w gorzelnictwie potrzebuje nasze Polskie Towarzystwo gorzelnicze, które tyloletnią pracą zawodową na taką życzliwość i poparcie zasłużyło, a jednak objawów takich z kompetentnych stron nie doświadczało. — zbywano je obojętnością i pomijano z reguły w organizacjach zbiorowych pracodawców.

P. Tybiszewski.

O parowaniu ziemniaków.

Zdaje się niejednemu, że pojawiające się często coraz to nowe wydania dzieła prof. Maerckera o fabrykacyi spirytusu na to są głównie obliczane, aby wydawcy ciągnęli z wydawnictwa zyski materyalne, podczas gdy nowe wydanie nie wiele się różni od poprzedniego. A jednak tak nie jest. Od 1878 roku aż do dzisiaj mamy osiem wydań tego dzieła — czyli co cztery mniejwięcej lata nowe wydanie, a gdy porówna je się pomiędzy sobą, to w każdym dziale widzi się postęp, pomiędzy zaś wydaniem pierwszem a ostatniem takie są różnice, że trudnem jest wytłómaczyć sobie poprostu, jak można było mieć przed 30 laty tak niewłaściwe i błędne pojęcia o gorzelnictwie. I jaki z tego wyciągnąć trzeba wniosek? Oto przychodzimy wobec porównań takich do przekonania, że bezustanne badania powodują ciągły postęp, że udoskonalają się rok z rokiem wskutek tych badań reguły pracy technicznej, że i najstarszy zawodowiec nie powinien się nigdy uważać za całkowicie wydoskonalonego, lecz śledzić z roku na rok postęp i poznawać coraz to więcej wydoskonalone reguły, według których w zawodzie swym pracować powinien.

I reguły parowania ziemniaków zmieniają się, a jest to zupełnie naturalnem, gdyż zmieniają się raz po raz warunki parowania.

Co kilka lat przerabiamy coraz to inne gatunki ziemniaków, — nowe gatunki wypierają stare, same nazwy odmian dowodzą tego. Dabery, Imperatory, Achilesy, Reichskanclery, Żółte Róże, Maerckery, Atheny zdegenerowały się — dzisiaj pisze i mówi się o Silesiach, Wohltmanach, a jako nowość ukazują się gatunki Bohm, Ordon, Record, Brocken, Bojar, Freiherr von Wangenhein, Świteź i wiele innych. Każda odmiana ma swoje właściwości, które poznać i przy parowaniu uwzględnić trzeba. Rurkowe Pauckscha kotły, które produkowały parę mokrą, ustąpiły miejsca wielkim kotłom z wewnętrznem paleniem, które dają nam suchą parę o 8 atmosferach nacisku, i znów zmieniają się warunki parowania; — wreszcie możliwość przerabiania zacierów bardzo skoncentrowanych wskutek odłupiniania zacieru oraz zastosowanego prawie powszechnie mechanicznego studzenia, i co także zaznaczyć trzeba wskutek posługiwania się uszlachetnionych drożdży także zmieniają reguły parowania.

Przed kilku laty usiłowano w „Zeitschrift für Spiritusindustrie“ głosami z praktyki wyświetlić dokładnie warunki parowania ziemniaków i podać na mocy tych głosów reguły w tym kierunku uznane za najlepsze, — lecz usiłowania

te nie zostały pomyślnym uwieńczone skutkiem.

Kilkudziesięciu praktyków zabierało głos, stawiano czasem rozsądne lecz czasem też i bardzo niemądre twierdzenia, co jeden zalecał to drugi ganił, — z przedmiotowej wymiany zdań, o co głównie chodziło, powstały swary i zaczepki osobiste, a jedynem zdaniem, którego żaden korespondent nie zapomniał na końcu swych mądrowań dodać, były słowa: uważam podane przezemnie wskazówki i reguły za praktyczne i godne zastosowania, lecz każdy musi w swoich okolicznościach wypróbować, co i kiedy u niego najpraktyczniejszem. To zdanie powtarzające się bezustannie jest też najwłaściwszem.

W każdej gorzelni inne odbiera się do parowania ziemniaki, i inne czynniki odgrywaja rolę, dla tego trzeba znać najnowsze reguły i te zastosowywać powinien każdy według danych okoliczności, a nie szablonowo, nie według recept jako uniwersalne zalecanych.

Jak to już zaznaczyłem nie ustają od lat trzydziestu badania nad rozpuszalnością mączki, niektórzy uczeni jak prof. Syniewski, dalej prof. Szylagyi i inni obrali sobie kierunek ten za specyalność swych badań i zależnie od rezultatu tych badań i doświadczeń z praktyki, zmieniają i udoskonalają się poglądy.

Celem mej pracy jest podać w ścisłych ramach reguły dotyczące parowania ziemniaków czyli rozpuszalności mączki według najnowszych zapatrywań. Na pytanie jakie jest cel parowanania ziemniaków odpowiadają dzisiaj teoretycy jak następuje:

Celem parowania jest przygotowanie materyałów mączkę zawierających do scukrzenia. Nienapęczniałą mączkę czy to ziemniaczaną czy zbożową rozpuszcza dyastaza tylko bardzo powoli, gdy atoli wystawioną jest mączka przy dostatecznej ilości wody na działanie temperatury wrzenia, natenczas przechodzi w proces, który zowiemy klajstrowaniem się mączki. Okrągłe lub owalne ziarna mączki zbożowej względnie ziemniaczanej pęcznieją do wielkich rozmiarów i zamieniają się w masę galaretowatą, łatwo się rozpuszczającą a jest to wtenczas tylko możliwem, gdy każdej cząsteczce — mączkę zawierającego materyału — doprowadzi się dosyć wody i pary. Każdą i najmniejszą cząsteczkę mączki musi para trafić bezpośrednio, a ponieważ doprowadzenie pary do wszystkiej parowanej masy jest trudne i powolne, przeto starać się trzeba o jaknajlepsze rozprowadzenie pary w parniku.

W skutek parowania zachodzą w mączce zmiany fizykalne i chemiczne. Przypatrzmy się pierwszym. Komórki ziemniaka wypełnia woda i pływające w niej ziarnka mączki. Każda komórka ma swe własne ściany, a międzyprzestrzenie komórkowe wypełnione są intercelularną substancyą składającą się po większej części z pentozanów i hemicelulozy. Substancya ta rozpuszcza się częściowo przy temperaturze wrzenia, a całkowicie i łatwo pod wysokim naciskiem i odpowiadającej wyższemu naprężeniu temperaturze. W skutek gotowania lub parowania ziemniaków pęcznieją pojedyńcze ziarnka mączki, wchłaniając w siebie całą wodnistą zawartość komórki i nie ma już w tych warunkach w komórkach masy wodnistej, a tylko ziarna mączki, które napęczniały do możliwie wielkich rozmiarów wypełniają komórki całkowicie. Ponieważ i substancya międzykomorkowa w stadyum tem zupełnie się rozpuszcza, przeto i komórki luźnie tylko znajdują się obok siebie, a czasem odłączają się jedne komórki od drugich i tylko ściany komórek są jeszcze zachowane, pękniętych komórek jest bardzo mało. Dopiero w skutek parowania przy wysokim nacisku pękają po większej części i ściany komórek, a i najmniejsze uderzenie mechaniczne zupełnie wystarcza, że ściany komórek pękają i wylewa się z nich rozpuszczona przez działanie wysokiego nacisku mączka i podlega scukrzeniu, gdy dodamy w tem stadyum dyastazę w słodzie zawartą.

Chemiczne zmiany jakie parowanie wywołuje są następne: W skutek oddziaływania wysokiego nacisku rozpuszcza się nietylko międzykomórkowa substancya, że pojedyńcze komórki mogą się rozłączyć, lecz również i składniki ścian komórkowych, wskutek czego ułatwionym jest dostęp dyastazy słodowej do rozpuszczonej mączki ziemniaczanej. Zmiany te chemiczne nie mogły powstawać wtenczas, gdy parowano zemniaki bez nacisku w drewnianych parnikach i dlatego o wiele wyższem jest dzisiąj wyzyskanie przerobionej mączki.

Nie tylko mączka, lecz i pentozany jak araban i xylan a nawet i inne hemicelulozy rozpuszczają się pod wysokim naciskiem bardzo łatwo, lecz nie wielka ztąd dla gorzelni korzyść, ponieważ pentozany nie mogą być przez fermentacyę na alkohol wyzyskane i chyba te mamy jedynie z rozpuszczenia się pentozanów korzyść, że w stanie rozpuszczalnym są dla bydła strawniejsze i podnoszą wartość pastewną wywaru. Pod wysokim naciskiem podlega mączka całkowitemu rozpuszczeniu się już przy ciepłocie 2,5 atm nacisku, (125° C.) a klajster rozpłynie się całkowicie, gdy na 1. część mączki były 2 części wody. Im więcej jest stosunkowo wody, tem łatwiej rozpuszcza i rozpłynie się mączka, a że ziemniaki nie 2. lub 4. części wody zawierają na 1 część mączki, przeto już 2·5 atm wystarcza do rozpuszczenia mączki.

Rozpłyniona w skutek wysokiego nacisku mączka pozostaje jeszcze przez pewien czas w stanie rozpuszczalnym, tak że można i do zacieru przestudzonego dodać słód bez obawy, aby dyazstaza nie utraciła swego wpływu scukrzającego. Im dłużej atoli trwa studzenie, im później dodajemy słód, tem słabszem jest działanie dyastazy, i dlatego trzeba zacier jak najprędzej na temperaturę scukrzenia ostudzić, aby można słód jak najrychlej dodać. Im intenzywniejsze jest zacieru mieszanie i studzenie, tem lepsze mieć będziemy scukrzenie. Wydmuchiwanie pod wysokim naciskiem do zacieru, powoduje eksplozyę komórek, lecz nie wszystkie zupełnie zostają rozbite — w każdym razie i te komórki które pozostały całe, zupełnie są odosobnione, tak iż dyastaza ma do nich ze wszystkich stron dostęp.

Wpływ parowania pod wysokiem naciskiem jest w stosunku do parowania, jak dawniej, bez nacisku, ogromny. Gdy parowano dawniej ziemniaki bez nacisku, wynosiła strata wskutek niewyzyskania mączki 5—8%, badania nowoczesne wykazały zaś, że przy umiejętnem parowaniu pod wysokim naciskiem produktów zdrowych, jest wyzyskanie mączki całkowite.

Prócz mączki i pentozanów, o których już wspomniałem, zawierają ziemniaki ze substancyi bezazotowych jeszcze cukier, który także pod wysokim naciskiem chemicznej podlega zmianie, lecz niestety niekorzystnie, ponieważ karamelizacya robi cukier niemożliwym do fermentacyi.

Cukier powstały z mączki przez dodanie wyciągu słodowego wystawiono na działalność wysokiego nacisku i wykazało się, że stracono;

przy 4	atmosf.	nacisku	3.04%	cukru
„ 3	„	„	1.70%	„
„ 2	„	„	0.85%	„

Takie rodzaje cukrów, które wysoki nacisk częściowo zniszczyć może, posiadają wszystkie surowe materyały przeróbkowe i dla tego możliwe są w tym kierunku straty. Znanym jest także dzisiaj faktem, iż enzymy przy powolnem rozgrzewaniu ziemniaków, wytwarzają pewne ilości cukru i tak wykazała analiza w ziemniakach surowych 1·96% cukru, — w uparowanych zaś 8%. Różnica jest tutaj, jak widzimy, wysoka i dla tego i pod tym względem baczyć musimy, aby unikać strat dosyć znacznych. Brunatny kolor zacierów dowodzi karamelizacyi — chociaż i białko rozłożone przez wyższe temperatury spowodować może zabrunatnienie zacierów — w każdym razie nie trzeba zapominać, że możemy mieć w uparowanych ziemniakach do 8% cukru i nie narażać tego cennego

składnika na karamelizacyę chociaż częściową.

Ze substancyi azotowych zawierają materjały przeróbkowe nawet i ziemniaki także białko, które podczas parowania także podlega zmianom chemicznym. Poza temperaturą scukrzenia ścina się białko i robi się nierozpuszczalne, wyższe atoli temperatury znów rozpuszczają białko, wytwarzając inne związki białka, które mogą być przydatnemi do odżywiania drożdży.

Tyle o fizykalnych i chemicznych zmianach w normalnych warunkach. Odbieramy atoli do gorzelni często ziemniaki, które trzeba wyjątkowo traktować. I tak dostarczają nam czasem chociaż nie często ziemniaki o bardzo wysokiej zawartości mączki. Jak to wyżej zaznaczyłem można osięgnąć rozpuszczenie mączki całkowite wtenczas jedynie gdy mączka wystawiona jest na wysoką temperaturę przy dostatecznej ilości wody.

Otóż trzeba urządzić parowanie, gdy ziemniaki bardzo wiele zawierają mączki tak, aby nie odpuszczać za wiele wody owocowej. Przy otwartym kurku od wody owocowej puszcza się parę górą około 15 minut, a gdy Henze zagrzał się do 2 m. od góry, dopuszcza się dalej cokolwiek więcej pary aż powstanie nacisk 1 atm. i teraz zamyka się kurek od wody owocowej, również wentyl od górnej pary i paruje się dolną parą powoli aż do $3-3^1/_2$ atmosfery. Do tego czasu parowało się przy otwartym cokolwiek kurku powietrznym, aby nacisk wytwarzał się wolno, a w ziemniakach parowanych nie tworzyły się kanały.

Raz jeszcze zaznaczam iż wysoko procentowe ziemniaki parować trzeba wolno. Pozostałą resztkę wody owocowej, jeżeli pozostało jej jeszcze cokolwiek, odpuszcza się do zacierni. Końcowe parowanie powinno się odbywać, jeżeli ziemniaki są grubszej struktury, do których np. Wohltmany należą, przy nacisku nawet 4 atmosfer, tak samo trzeba przy nacisku 4 atmosfer wydmuchiwać uparowane ziemniaki do zacierni. Hesse z Marzdorfu poleca nawet doprowadzać do Hencego podczas parowania wysoko procentowych ziemniaków wodę do parnika, lecz wystarczy mojem zdaniem całkowicie ostrożnie się obchodzić z odpuszczaniem wody owocowej.

Trudniejszem jest parowanie ziemniaków zmarzłych lub mokro zgniłych. Takie ziemniaki za prędko miękną, gdy dopuści się parę do parnika, a gdy zbiją się wskutek zmięknienia w ścisłą masę, natenczas nie dochodzi para do wszystkich ziemniaków, a ledwo dobrze zagrzane ziemniaki pozostają elastyczne i odporne przeciw działaniu słodu. Aby tego uniknąć trzeba z początku parować jak najwolniej i to nawet godzinę przy otwartym wentylu bezpieczeństwa — wystarczy parować w końcu jeden kwadrans przy nacisku 3 atmosfer. Gdy rozpocznie się wydmuchiwanie przy wysokim nacisku a w masie uparowanej znajdują się niedoparowane kawałki, natenczas trzeba wydmuchiwanie przerwać i dalej aż do skutku parować.

Pod względem odpuszczania wody, trzeba mieć pewne normy i do nich się stosować. Jedni obawiają się za bardzo, iż woda owocowa obniży za bardzo koncentracyę i odpuszczają za wiele wody owocowej i to wprost do kanału, w skutek czego znaczne są straty na mączce, inni znów przesadne mają pojęcia o stratach w tym kierunku i wpuszczają do zacierni za wiele wody owocowej i obniżają koncentracyę.

Otóż unikać trzeba nadmiernego odpuszczania wody owocowej przy wysoko procentowych ziemniakach ze względu na rozpuszczenie się mączki, można i trzeba zaś jak najwięcej wody owocowej odpuszczać przy nisko procentowych ziemniakach i to do $1^1/_2$ a nawet do 2 atmosfer do kanału a ostatnią tylko resztkę do zacierni. Na dnie zacierni, musi być zawsze do pierwszej małej dawki słodu tyle wody, aby mięszadła zaraz z początku mogły wywołać mięszanie i przeszkodzić zaparzeniu się słodu. — Niektóre ziemniaki o delikatnej strukturze

bardzo są wrażliwe na parowanie a mianowicie bardzo szybko rozpuszczają się składniki ścian komórkowych, w skutek czego wylewa się z komórek rozpuszczona mączka i odchodzi wraz z wodą owocową. Gdy przerabia się takie gatunki ziemniaków trzeba baczyć na odpływającą wodę owocową, aby nie zawierała w sobie za wiele mączki. Na wielkie straty narażamy się przez t. z. doparowywanie ziemniaków. Zachodzi to wtenczas gdy ziemniaki mało zawierają mączki a parnik za mały. Znaną jest procedura doparowywania ziemniaków, znane stąd straty na opale powstałe, z powodu wypuszczania z parnika pary i wytwarzania powtórnie nacisku po dosypaniu świeżych ziemniaków, jako i straty stąd powstałej, że dosypane ziemniaki nie uparują się normalnie. Nie ma tutaj innej rady, gdy strat tych chcemy uniknąć, jak powiększyć Henzego lub zmniejszyć kadzie fermentacyjne. Stosunki lokalne rozstrzygają o tem, na którą zmianę zdecydować się wypadnie.

Eksplozya w gorzelni.

W Chocimierzu, pod Tłumaczem, w poniedziałek dnia 20. kwietnia, wieczorem o godzinie 8, w gorzelni dzierżawionej przez Weissmana, zdarzył się straszny wypadek, który pociągnął za sobą ofiary w ludziach.

Para, gromadząca się w kotle, zwanym brażnikiem, wysadziła górne dno, a wrząca braha, buchając i rozlewając się na wszystkie strony, niosła śmierć zatrudnionym wtedy w gorzelni oficyalistom i robotnikom

W czasie eksplozyi kotła, tuż przed nim stali gorzelnik i jego syn, zajęty jako praktykant gorzelniany, kasyer i palacz; wszyscy próbowali ratować się ucieczką, było już jednak za późno. Najgorzej został poparzony 16-letni syn gorzelnika, bo ciało, ugotowane prawie, odlatywało od kości kawałkami, ten też w kilka godzin umarł.

Palacz poparzony na całem ciele, a najgorzej na głowie, która przedstawia jedną wielką bryłę czerwonego mięsa, wśród strasznych bolów i jęków czeka również swej ostatniej godziny. Gorzelnikowi i kasyerowi poparzenie nie grozi śmiercią, na dłuższy jednak czas stali się niezdolnymi do swej zawodowej pracy.

Z jaką siłą braha z kotła eksplodowała, wystarczy nadmienić, że w górę wznosiła się pod powałę, znajdującą się ponad kotłem 6—7 metrów, a odbiwszy się od niej, spadała na ziemię, nieszczęśliwi znaleźli się więc w istnym potopie gorącej pary i wrzącej brahy.

Wypadek wydarzył się w czasie świątecznym i temu przypisać należy, że nie było więcej ofiar w ludziach.

Kronika.

Cztero-tygodniowy kurs dla kierowników gorzelń. Celem uzupełnienia wiadomości fachowych, a zarazem zapoznania z kontrolą procesów technicznych i krytyczną oceną nowości gorzelniczych, odbędzie się w Szkole Gorzelniczej w Dublanach „Cztero-tygodniowy kurs dla kierowników gorzelń“ w czasie od 1. do do 27. czerwca br.

Kurs obejmuje następujące wykłady i ćwiczenia:

1). Matematyka i geometrya. (Reguła trzech, obliczanie procentów i proporcyi, ze specyalnem uwzględnieniem obliczania powierzchni i objętości).

2). Fizyka. (Nauka o siłach i maszynach prostych; zasada nauki elektryczności; elementa i dynamo maszyny).

3). Chemia. (Ogólne wiadomości z chemii, ze specyalnem uwzględnieniem pierwiastków i związków ważnych w gorzelnictwie).

4). Silnice i kotły. (Silnice pa-

rowe i elektryczne, kotły, pompy i maszyny pomocnicze).

5). Technologia gorzelnicza. (Ogólne gorzelnictwo, ze szczególnem uwzględnieniem wszystkich nowości).

6) Kontrola gorzelni. (Kontrola procesów i uzasadnienie postępowania technicznego).

7). Ustawodastwo podatkowe. (Uwzględnienie nowego rozdziału kontyngentu i opodatkowania spirytusu).

8). Ćwiczenia w laboratoryum chemicznem.

9). Ćwiczenia w laboratoryum drobnowidzowem. (Badania związane z kontrolą procesów gorzelniczych).

10). Ćwiczenia praktyczne w gorzelni. (Próbne zaciery; stosowanie nowych środków).

Opłata za kurs wynosi 20 (dwadzieścia) koron.

Warunkiem przyjęcia jest dowód, że kandydat prowadził gorzelnię samodzielnie co najmniej przez jeden rok; — albo też zarządzał gospodarstwem wiejskim.

Zgłoszenia na kurs przyjmuje do 20. maja Dyrekcya Szkoły Gorzelniczej w Dublanach.

Pierwsza gorzelnia włościańska w Galicyi. Włościanie w okolicy Brzostka, założywszy spółkę parcelacyjną, zakupili za pośrednictwem banku parcelacyjnego od p. Gorayskiego wieś Siedliska, za cenę 250.000 K. Rozparcelowawszy część gruntów, chcą istniejącą tam kontyngentową gorzelnię dalej prowadzić. W tym celu założyli spółkę z ograniczoną poręką, której prezesem jest dr. Wiłołd Lewicki, a dyrektorami włościanie Smala, Gawroński i Syrowiecki. Zarząd gorzelni włościańskiej udał się do Wiednia, aby uzyskać przez ministra skarbu utrzymanie kontyngentu 318 hektolitrów, a ewentualnie powiększenie do 391 hl. Nadto starał się u ministra rolnictwa o subwencyę z funduszów na ten cel przeznaczonych. Gorzelnia w Siedliskach będzie pierwszą spółkową gorzelnią w Galicyi.

Włościanie ci udają się również w tych dniach na Morawy i Śląsk, ażeby oglądnąć kilka spółkowych gorzelń włościańskich i przestudyować techniczny i komercyalny sposób ich prowadzenia.

Rozmaitości.

Blachy kotłowe. Inż. Baumann omawia w „Ztft. d. Ver. d. Ing.“ (Nr. 50 z 14 grudnia str. 1982) przyczyny powstawania w blachach kotłów parowych niewidocznych pęknięć (rys), które są powodem późniejszego uszkodzenia kotła. Jako materyał do wyrobu blach rozważa tylko żelazo zlewne, uważając, że żelazo zgrzewane (pudlowe) nie odpowiada już dzisiejszym wymaganiom, stawianym blachom kotłowym. Przyczyny pęknięć dzieli na cztery następujące grupy: 1. Wadliwa konstrukcya kotła; — to wobec dzisiejszych doświadczeń na polu budowy kotłów, uważa za wyjątkowy i w pierwszorzędnych fabrykach prawie nie zdarzający się wypadek. 2. Nieodpowiednia jakość blachy dostarczonej przez walcownię, jużto wskutek szkodliwych, a zazwyczaj nierównomiernie rozmieszczonych przymieszek chemicznych, jużto wskutek użycia do walcowania bloków z częściami zawierającymi otwory tworzące się przy krzepnięciu bloka. 3. Nieodpowiednie obchodzenie się z blachą w czasie przeróbki (przegrzanie, nagłe ostudzenie, nieoględne prostowanie, przebijanie, nitowanie itd.), przez co w materyale powstają naprężenia; to jednak da się usunąć przez umiejętne wyżarzanie i wystudzenie blachy, naturalnie o ile już nie popękała. 4. Wpływy działające w ciągu używania kotła: a) normalne (działanie wysokiego ciśnienia pary, ciągłych zmian temperatury itp.); b) nienormalne, wskutek wadliwego obmurowania, nagłego oziębienia, nieumiejętnego palenia, braku wody itd. Na końcu swej pracy dochodzi autor do wniosku, że normy przepisane dla odbioru blach kotłowych i kotłów nie są dostateczne dla zapobieżenia uszkodzeniom i wypadkom, ale dopiero dalsze, dokłane badania właściwo-

ści materyałów używanych do budowy kotłów mogą dać wskazówki do ułożenia lepszych przepisów.

„Dyastaz“ A. Scheina zjednywa sobie wzięcie szerokie.

W ostatnich czasach przedsięwzięło bardzo wielu gorzelników w Galicyi próby z nową metodą p. Adolfa Scheina i osiągnąwszy pomyślne rezultaty, wystowało do wynalazcy listy z uznaniem i pochwałą dla tego nowego postępowania technicznego, swojskiego pomysłu.

Z pomiędzy wielu takich atestów przytaczamy obecnie kilka w streszczeniu i tak:

1. Przewodniczący Pol. Towarzystwa gorzelniczego p. Franciszek Latawiec, kierownik gorzelni i krochmalni w Siebieczowie o. p. Moszków pisze p. A. Scheinowi:

„Donoszę Panu, że dziś po 10 dniowem prowadzeniu na „dyastazie“ Pańskim przy lichych produktach jak zwykle pod wiosnę — dostarczają mi kartofle wyrośnięte, nieoczyszczone z wyrostków — przecież wypadły mi wydatki spirytusu w przecięciu z czasu próby po 60·55% litrowych z jednego kilograma skrobi, według obliczenia metodą Maerckera, na „dyastazie“ pańskim. Dyastaz okazał się o wiele lepszym od metod Bauera i Kuesa i od lactoformolu. Pański dyastaz ma wielką przyszłość w gorzelnictwie“...

2. P. Jan Amon, kierownik gorzelni w Szulchanówce p. Jagielnica pisze na odcinku przekazowym:

„Dyastaz“ jest dobry, proszę zaraz nadesłać do Jagielnicy bańkę. Na kwasie mlecznym kadzie odrabiały na 1·2°, a na dyastazie na 0·8° odrabiają. Dyastaz jest dobrym preparatem“...

3. P. Zenon Huss, kierownik gorzelni w Radrużu p. Horyniec pisze w obszernym liście między innemi:

„Widzę, że wynalazek WPana będzie miał pierwszeństwo, robota jest bardzo uproszczoną a wydatki utrzymują się w jednostajnej wysokości“...

W drugim liście pisze p. Zenon Huss: Na razie tyle mogę napisać, że idzie doskonale i wydatki są równe. Przy 2 hektolitrach na kwasie siarkowym miałem po 58% a teraz na „dyastazie“ przytem samem pędzeniu mam po 60 odsetek. Zaciery doskonale odrabiają!...

4. P. Leon Herman, kierownik gorzelni w Cebrowie p. Jezierna pisze na korespondentce:

„Za pański „dyastaz“ dziękuję proszę odwrotnie jeszcze jedną bańkę“..

5. P. Nejtek Józef kierownik gorzelni w Niemirowie ad Szczerzec, zastępca przewodniczącego Pol. Tow gorzelniczego pisze:

„Dyastaz“ pomysłu Pańskiego jest środkiem do prowadzenia drożdży gorzelniczych bardzo dobrym. Po przeprowadzeniu 20 dniowej próby z „dyastazem“ doszedłem do przekonania, że jest o wiele lepszy od znanych nam metod Bauera, Kuesa, Büchelera, a co najważniejsze, że jest środkiem swojskim“..

(C. d. n.).

Redakcya „Gorzelnika“ polecić może P. T. Właścicielom ziemskim i Zarządom dóbr kilku zdolnych gorzelników z dobremi kwalifikacyami.

NADESŁANE.

Do P. T. Kolegów Gorzelników!

Zwracam się z prośbą do tych Kolegów Gorzelników, którzy po ukończonej kampanii, przeprowadzać będą zmiany w aparatach deflegmacyjnych w gorzelniach, aby raczyli zwrócić uwagę na deflegmatory mojego wynalazku. Aparat odpędowy mojego wynalazku, okazał się o wiele lepszym od innych, co stwierdzić mogą liczni moi P. T. odbiorcy — aparatem moim można pędzić w 1 godzinie 135—150 ltr. spirytusu o sile

92—94 Tral. Zużywa o wiele mniej wody i pary, a tem samem oszczędza opału. Wszelkie zatkania wewnętrzne są wykluczone. Jako rękojmię doskonałości mego wynalazku, daję możność przekonania się o dobroci mego aparatu, tem, iż jestem gotowy nie żądać ani grosza zadatku, dopóki aparat nie pójdzie w ruch. Niema więc żadnego ryzyka. Po przekonaniu się o dobroci mego aparatu, należność można spłacać dogodnemi ratami. Mogę śmiało konkurować z szwabskim wyrobem. Urządzam aparata odpędowe ciągłej destylacji z moim deflegmatorem, jak też i perjodyczne. Kilkanaście aparatów moich jest w ruchu, fungują wybornie. Daję gwarancję, że ruch gorzelni 7 hl. trwa 7, a 4 hl. 4 godzin. Tańszy o wiele od innych tego rodzaju aparatów. Wynalazek mój polecam P. T, Kolegom Gorzelnikom do łaskawego poparcia i mam nadzieję, że uzyskam dostateczne zaufanie do tego krajowego wynalazku.

Zamówienia, za które z góry dziękuję, proszę nadsyłać pod adresem

FRANCISZEK LATAWIEC

kierownik gorzelni i fabryki krochmalu w Siebieczowie, o. p. Moszków ad Sokal.

Ogłoszenia.

Należytość za drobne ogłoszenia należy z góry uiszczać.

Patentowany ruszt żebrowy Hartunga

ze specyalnego metalu **z mostkiem ogniowym pochłaniającym dym.**

Patent austro-węg. 2215/48 12164 | 1757 16039

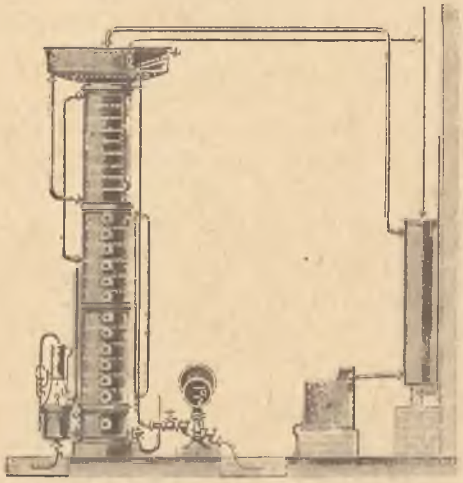
Inne systemy rusztów również są na składzie.



Zapewnia następujące korzysci. Nader małe wydzielanie dymu. — Znaczną oszczędność węgli.-Szczególniejszą użyteczność. — Minimalne koszta. — Łatwe zastosowanie bez przerabiania palowiska. Wskutek odpowiedniej konstrukcyi posiada wielką trwałość przytem ułożenie naszego rusztu daje 51% wolnej powierzchni rusztowej.

Berlińska **lejarnia stali i żelaza Hartunga Tow akc.** (Hartungs Actiengesellschaft).

Nr. 4. **Berlin NO., Prenzlauerallee 44.**



Quissek & Geppert

Fabryka wyrobów z miedzi i metali zarazem kotlarnia

w **Bielsku** (Szląsk austr.)
filia w **Chodorowie** (Galicya wsch.)

wyłącznie urządza

Gorzelnie, rafinerye, fabryki drożdży i likierów

Przedsiębierze budowy **nowych gorzelń** zarówno jak i **przebudowy gorzelń przestarzałych systemów.** Nr. 3.

Dostarcza wszelkich do ruchu gorzelnianego wymaganych maszyn, aparatow i przyrządów **najlepszych konstrukcyj**, wykonczonych wzorowo na podstawie wieloletnich doświadczeń. — **Kosztorysy bezpłatnie. Rysunki i plany za umiarkowane honoraryum.**

Dla dogodności moich P. T. Odbiorców mam w każdym czasie na składzie (we Lwowie) **kwas siarkowy 66° B.**, najlepszej jakości **drożdże czysto spirytusowe, oliwę do maszyn.** wszelkie **instrumenty techniczne** dla P. T. Gorzelników jakoteż **Pat. „Antiferugina K"** najlepszą farbę kotłową wskutek której kocioł ani wewnątrz ani zewnątrz wcale nie rdzewieje, która nie dopuszcza stałego osadzania się osadu wodnego („Kesselstein") i zapomocą której można kotłowiec miotełką łatwo usunąć.

Wiele poleceń i świadectw pierwszorzędnych gorzelń posiadam. Interesowanym udzielam chętnie informacyi odwrotną pocztą Nr. 23.

ZYGMUNT SUSSMANN, Lwów, ul. Jachowicza l. 6.

Ważne dla gorzelń rolniczych!

WW. PP.: Mam zaszczyt zwrócić uwagę Właścicieli gorzelń, iż **metoda dra Wernera Kues'a** w czasie od 8-go do 19-go marca 1905 **w Kraj. szkole gorzelniczej w Dublanach** pod osobistem kierownictwem W. P. P. **Dra R. Wawnikiewicza**, b. dyrektora, tudzież **E. Kalińskiego**, b. adjunkta tejże szkoły **z bardzo dobrym skutkiem przeprowadzona została.**

Zaznaczam, że metoda **dra Kues'a** ma już obecnie swe zastosowanie w licznych bardzo gorzelniach, ku najzupełniejszemu zadowoleniu właścicieli i kierowników.

Metoda dra Kues'a zapewnia gorzelniom następujące korzyści:

1) Zaoszczędzenie całej ilości słodu zielonego, niezbędnego w użyciu przy zwykłem prowadzeniu drożdży.
2) Uproszczony i całkiem pewny sposób postępowania technicznego, bez ukwaszania hołowicy.
3) Zaoszczędzenie wysokich kosztów produkcyi ponoszonych przy zwykłem prowadzeniu drożdży.
4) Osobnego lokalu dla prowadzenia drożdży jak i:
5) Osobnych urządzeń maszynowych nie potrzeba, a **opłata licencyjna jest zbyteczna.**
6) Wywar bez zarzutu.

ZYGMUNT SUSSMANN, Lwów, ul. Jachowicza l. 6

Nr. 23. gener. zastępca dla Galicyi i Bukowiny f. dr. W. Kues i Sp.